



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE AGRICULTURA

-ENCA-

FACULTAD DE AGRONOMÍA

INGENIERÍA EN INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y FORESTALES

EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)



INFORME DE RESULTADOS PARA LA ESCUELA NACIONAL CENTRAL DE
AGRICULTURA

-ENCA-

Acuerdo 03-2018 Consejo Directivo ENCA

Oficio de Autorización de Dirección ref. D-080-2025

Período: Junio

Carlos Renaldo Bonilla García

Estudiante de EPS

Ing. Efraín Molina

Coordinador de Producción

Actividades realizadas y resultados

Tabla 1 Actividades realizadas y resultados en el mes de junio.

Actividad	Abril				Descripción	Resultados	Observaciones
	1	2	3	4			
Apoyo en planta de frutas y hortalizas con limpieza de tomate					Se colaboró en la selección y limpieza de tomates para su procesamiento de salsa verde.	Tomates preparados para uso en salsas o conservación.	
Pelado de bananos para elaboración de jalea					Se brindó apoyo en la fase preliminar del proceso productivo mediante la remoción manual de la cáscara de los bananos, como parte de la preparación de la materia prima para la elaboración de jalea.	La materia prima fue acondicionada correctamente, obteniéndose bananos pelados en óptimas condiciones para ser sometidos a cocción y elaboración de jalea.	
Apoyo en planta de cárnicos con elaboración de chorizos					Participación de amarre de chorizos, bajo condiciones sanitarias	Chorizos elaborados conforme a normas de inocuidad.	
Toma de Ph y acidez de muestras de quesos para evaluar su vida útil					Se realizó la medición de pH y acidez titulable en muestras de quesos (fresco, oreado, de capas, crema, requesón) para el monitoreo de su deterioro.	Se obtuvieron datos que permiten establecer tendencias de acidificación y pérdida de estabilidad en cada tipo de queso.	
Apoyo en el área de					Se colaboró en el área de carpintería en la medición de	Las mediciones se realizaron con precisión,	

carpintería midiendo probetas				probetas de madera, utilizando instrumentos de medición adecuados para registrar dimensiones precisas como largo, ancho y espesor.	generando datos confiables para su posterior análisis.	
Elaboración de queso de pita				Se llevó a cabo la elaboración de queso tipo pita siguiendo los procedimientos establecidos, respetando las etapas definidas en el protocolo de producción.	Se obtuvo un queso de pita con características físicas y sanitarias adecuadas, cumpliendo con los estándares de calidad e higiene requeridos	
Elaboración de queso fresco				Se desarrolló el proceso de elaboración de queso fresco, abarcando las etapas de pasteurización de la leche, coagulación enzimática y posterior molido de la cuajada.	Se elaboró un queso fresco con buena calidad y sensorial; además, la actividad fortaleció el aprendizaje práctico de los estudiantes involucrados.	
Elaboración de yogurt				Se realizó la elaboración de yogurt natural utilizando leche previamente pasteurizada. El proceso comprendió los cultivos lácticos definidos, fermentación bajo condiciones térmicas controladas y enfriamiento del producto final.	El yogurt obtenido presentó una textura uniforme, acidez adecuada y un perfil sensorial característico. El producto final se mezcló con jales de arándanos, banano, fresa y zanahoria con piña.	
Elaboración de queso oreado				Se llevó a cabo la elaboración de queso oreado, dando inicio a su proceso de maduración con el objetivo de desarrollar una	Se obtuvo un queso oreado con buena consistencia y características organolépticas deseadas, tras un periodo de	

					textura más firme y un sabor más pronunciado.	almacenamiento controlado de 8 días.	
Elaboración de requesón					Se elaboró requesón mediante la recuperación del suero resultante de la elaboración de quesos, aplicando un proceso de calentamiento controlado.	Se obtuvo un requesón de buena calidad a partir del suero lácteo, aprovechando de manera eficiente los subproductos del proceso quesero.	
Elaboración de queso de capas					Producción de queso de capas mediante técnicas manuales de moldeado.	El queso obtenido presentó una adecuada apariencia visual, buena firmeza y una textura uniforme, cumpliendo con los parámetros esperados de calidad.	
Elaboración de crema					Producción de crema a partir de la separación de grasa de la leche.	Crema con buena consistencia y sabor.	
Registro de datos en la planta lácteos					Se llevó a cabo el registro sistemático de las actividades diarias en la planta de lácteos, incluyendo procesos ejecutados, cantidades producidas y parámetros operativos relevantes.	Se consolidó una base de datos actualizada para seguimiento y trazabilidad de los productos.	Es recomendable anotar también la cantidad diaria producida y su destino para mejorar la trazabilidad.
Apoyo en el módulo de los estudiantes					Se prestó apoyo en el desarrollo de actividades académicas dentro del módulo de lácteos,	La participación contribuyó al fortalecimiento del aprendizaje práctico de los	

				colaborando en la orientación y supervisión de estudiantes durante sus prácticas en planta.	estudiantes, promoviendo la aplicación de conocimientos teóricos en un entorno productivo real.	
Limpieza en el área de lácteos				Se realizó una limpieza y desinfección integral en las áreas de producción de la planta de lácteos.	Las instalaciones quedaron debidamente limpias, garantizando condiciones adecuadas para la operación continua y segura de los procesos productivos.	Debe realizarse diariamente para evitar contaminaciones cruzadas durante los procesos.
Limpieza y orden en el cuarto congelado en la planta de cárnicos				Se efectuaron labores de limpieza y reorganización en el cuarto congelado de la planta de cárnicos, incluyendo la remoción de residuos, verificación del estado de los productos almacenados y la redistribución ordenada de los insumos para optimizar el espacio y facilitar el acceso.	El área quedó limpia, libre de obstrucciones y con una mejor distribución del producto congelado, cumpliendo con los estándares de higiene y facilitando la trazabilidad y el control del inventario almacenado.	
Apoyo en planta de cárnicos con destace de carne de cerdo				Apoyo en planta de cárnicos con destace de carne de cerdo, conforme a los protocolos establecidos para procesamiento cárnico	Se logró una separación eficiente de los distintos cortes, manteniendo condiciones sanitarias adecuadas.	

Anexos:



Figura 1: Probetas de madera



Figura 2: Destace de carne de cerdo



Figura 3: Limpieza de tomate

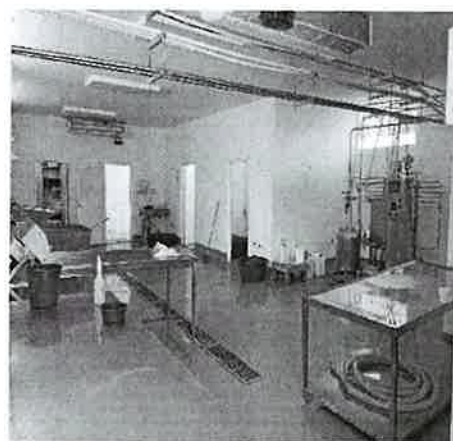


Figura 4: Planta de lácteos



Figura 4: Elaboración de queso de pita

